ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

Electrolux

línea de Cocción Modular 700XP Cocedor multiproducto gas, monobloque - 2 cubas 24.5 litros



línea de Cocción Modular

700XP Cocedor multiproducto gas, monobloque - 2 cubas 24.5 litros

371091 (E7PCGH2KF0)	Cocedor multiproducto a gas 2 cubas, 24,5+24,5 lt.

Descripción

Artículo No.

• Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5mm con ángulos redondeados

• Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite

• Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad

• Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades

• Cuba en acero inoxidable AISI 316L sin soldaduras de unión

• Termostato de seguridad que previene que funcione sin agua

• Sistema de auto-eliminación de la espuma con rellenado continuo de agua regulado manualmente a través de un grifo

• Gran orificio de descarga con válvula de bola manual para el vaciado rápido de la cuba

• Sistema automático de elevación cestos (opcional)

• "Control de Energía" para una regulación precisa de la potencia

• Quemadores potenciados controlados individualmente (uno por cuba), posicionados bajo la base de la cuba con dispositivo de llama, protección de piloto y encendido piezo-eléctrico

• No necesita conexión eléctrica.

Aprobación:

Características técnicas

- Además de cocinar pasta, el aparato puede utilizarse para cocinar noodles, arroz, dumplings, albóndigas, verduras...
- Quemadores de alta eficiencia de 21 kW en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y combustión optimizada, localizados bajo la cuba.
- No se necesita conexión eléctrica.
- Cuba en acero inoxidable 316.
- La cuba está soldada al top del aparato sin juntas.
- Provista de bandeja integrada para drenaje donde se pueden colocar los cestos.
- Cubas de 24,5 litros.
- Sistema de auto-eliminación de la espuma, que ayuda en la extracción del almidón.
- Panel de control fácil de usar con llave de gas y encendido piezo eléctrico.
- Termostato de seguridad que evita el funcionamiento sin agua.
- Regulación del rellenado continuo de agua a través de un grifo manual.
- Gran desagüe con válvula bola manual para el vaciado de la cuba.
- **ESD** disponible como accesorio (se puede instalar posteriormente): es un dispositivo de ahorro energético que utiliza el calor del agua de descarga para precalentar el agua de entrada hasta 60ºC, para una ebullición continua.
- **Control de energía**: característica única de alta precisión para controlar el nivel de ebullición y optimizar el consumo energético.
- **Sitema automático de Elevación de Cestos** (como accesorio): unidad de 200 mm de ancho con 2 soportes para cestos 1/2 GN cada uno en acero inoxidable, se puede situar a un lado o a ambos lados de la máquina para proporcionar una elevación automática para cuatro cestos pequeños de porciones (se piden por separado). Posibilidad de memorizar hasta nueve tiempos de cocción a través del control digital.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Resistencia al agua IPX4.
- La unidad está dotada de cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.

Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles filtraciones de suciedad.

accesorios incluidos

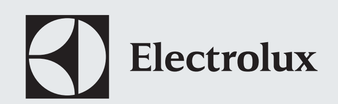
- 2 de Puerta para base armario abierta — PNC 206350

accesorios opcionales

Electrolux
línea de Cocción Modular 700XP Cocedor multiproducto gas, monobloque - 2 cubas 24.5 litros

- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ❑
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ❑
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135 ❑
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 200 mm PNC 206146 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm PNC 206147 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ❑
- Zócalo frontal 200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206174 ❑
- Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206175 ❑
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176 ❑
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177 ❑
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178 ❑
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179 ❑
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ❑
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246 ❑
- 2 zócalos laterales PNC 206249 ❑
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206265 ❑
- Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna) PNC 206289 ❑
- Extensión para columna de agua, línea 700 PNC 206291 ❑
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ❑
- Pasamanos laterales, derecho e izquierdo PNC 206307 ❑
- Dispositivo de ahorro energético para cocedores multiproducto PNC 206344 ❑
- Puerta para base armario abierta PNC 206350 ❑
- Sistema de elevación automática programable de cestos para cocedores multiproducto de 24,5lt, 2 elevadores PNC 206352 ❑
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 400 mm (700/900XP) PNC 206366 ❑
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) PNC 206367 ❑
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) PNC 206368 ❑
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) PNC 206369 ❑
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) PNC 206370 ❑
- Panel trasero 800 mm (700/900XP) PNC 206374 ❑
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375 ❑
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376 ❑
- 6 cestos (105x105) para cocedores multiproducto - 700XP PNC 206397 ❑
- Chimenea de rejilla, 400mm PNC 206400 ❑
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216000 ❑
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047 ❑
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049 ❑
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050 ❑
- Apoyaplatos 400mm PNC 216185 ❑
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186 ❑
- Soporte para 4 cestos (para código 921618) PNC 921606 ❑
- Tapa para cocedores multiproducto de 24,5lt PNC 921607 ❑
- 2 medios cestos 170x220mm para cocedor multiproducto de 24,5lt PNC 921610 ❑
- Cesto 350x220 para cocedor multiproducto de 24,5lt PNC 921611 ❑
- 4 cestos 105x160 para cocedor multiproducto de 24,5lt (se debe pedir junto al código 921606) PNC 921618 ❑
- 2 medios cestos 105x350mm para cocedor multiproducto de 24,5lt PNC 921619 ❑
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ❑





línea de Cocción Modular
700XP Cocedor multiproducto gas, monobloque - 2 cubas 24.5 litros

Alzado

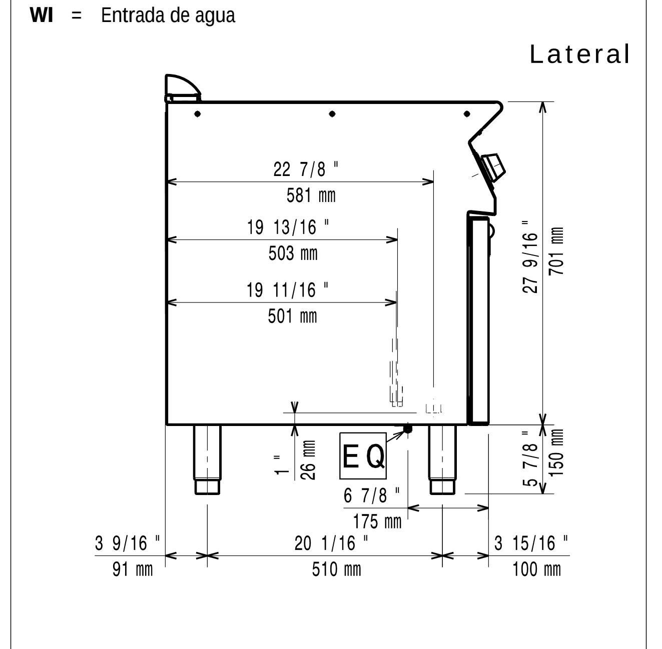
35 3/4 " 908 mm
9 1/8 " 232 mm
6 5/8 " 168 mm
2 9/16 " 65 mm
2 9/16 " 65 mm
1 9/16 " 40 mm
1 15/16 " 50 mm
G D D WI
2 1/8 " 55 mm
27 3/16 " 690 mm
2 1/8 " 55 mm

Planta

31 1/2 " 800 mm
28 3/4 " 730 mm

D = desagüe
G = conexión de gas
WI = Entrada de agua

Lateral





Dimensiones externas

Electrolux *recomienda el uso de agua tratada.*

Ver en el manual de usuario la información detallada de la calidad del agua.

Gas

Potencia gas:	71589 Btu/hr (21 kW)
Opción del tipo de gas	LPG
Entrada de gas	1/2"
Gas natural - presión:	7" w.c. (17.4 mbar)
Gas GLP - presión:	11" w.c. (27.7 mbar)

Agua

Desagüe "D":	1"
Tamaño de la línea de entrada de agua fría:	1/2"
Dureza total:	5-50 ppm

Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	250 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	300 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	400 mm
Capacidad de la cuba (MÁX)	24.5 lt MAX
Peso neto	50 kg
Peso del paquete	85 kg
Alto del paquete:	1140 mm
Ancho del paquete:	880 mm
Fondo del paquete:	830 mm
Volumen del paquete	0.79 m³

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

2013.09.30